

## MEHLKOMPASS

### **Weizenmehl 405 (fein)**

Universalmehl der Hausfrau für hohe Ansprüche, vielseitig in der Küche verwendbar. Sehr hohe Backfähigkeit, die durch Sieben noch erhöht werden kann.

Für Rührteig, Hefeteig, Mürbteig, Biskuit usw. für Teiglein. Einbrenne.

### **Weizendunst 550 (doppelgriffig)**

Universalmehl der Hausfrau für allerhöchste Ansprüche.

Beste Backfähigkeit bei Hefeteigen, auch schweren Hefeteigen (Stollen).

Schmalzgebäck, Spätzle, selbstgemachten Nudeln usw.

Etwas andere Verarbeitung als WM 405: Da voluminöser als normales Mehl muss man mit der Waage arbeiten, da im Messbecher die Maßskala für Mehl beim Dunst nicht genau stimmt. Längere Garezeiten beim Hefeteig (können durch Wärme reduziert werden). Sieben nicht erforderlich!

Nicht geeignet für Anislaibchen und Springerle.

Größere Verarbeitungstoleranz, mineralstoffreicher (= gesünder) als WM 405

### **Weizenmehl 1050 (fein)**

Weizenbrotmehl

Im Haushalt auch universell verwendbar bei eingeschränkter Backfähigkeit gegenüber WM 405/550. Mineralstoffreicher als WM 405/550, deshalb gesünder.

### **Weichweizengrieß (grob)**

Haushaltsgrieß mit hohem Mineralstoffgehalt. Große Anteile von schalenrandnahen Zonen des Weizenkorns, deshalb viel Geschmack und gesund.

Lockere Grießnockerln, gesunder, schmackhafter Grießbrei.

Grieß muss unbedingt gut verschlossen, trocken und kühl gelagert werden.

### **Dinkelmehl 630 (fein)**

Dinkel wird nicht intensiv angebaut und ist ein seit Urzeiten kultiviertes Getreide, das wesentlich geringere Erträge als Weizen liefert, aber sehr wertvoll für die Ernährung ist.

Etwas teurere Alternative zu WM 405 für besonders Gesundheitsbewußte.

### **Roggenmehl 610 (fein)**

Spezialmehl für einige bayrische Spezialitäten, z.B. Hauberlinge, Schuxen, Kirtabrot, Roggen-Nudl usw.

Alternatives Haushaltsmehl für Weizenmehl Allergiker.

### **Roggenmehl 997 (fein)**

Roggenbrotmehl, auch geeignet für Lebkuchenhonigteige (50% Weizenmehl,- 50% Roggenmehl)

Sollte immer vor der Verarbeitung gesiebt werden.



Alle Mehle werden in der Kunstmühle Balk in Vilsbiburg in Niederbayern  
handwerklich hergestellt!  
Balkmehl aus Vilsbiburg seit 1829.

Allen Verarbeitern/-innen von Balk-Mehl wünscht gutes Gelingen

**Ihre Kunstmühle Balk**  
Vilsbiburg/Niederbayern